

### Gulasj i gryta

Etter fleire frostnetter på rad er det fram med nokre fine rotgrønsaker og den store, fine jerngryta. No må vi ha ei skikkeleg haustgryte.

For når frosten bit nasa treng ein noko skikkeleg varmt, og gjerne godt krydra i tillegg. Eg lagde gulasj i dag, og eg testa ut to ulike variantar; gulasjsuppe og gulasjgryte. Gulasj har ein snøk av 70-talet over seg, det var vel Ingrid Espelid Hovig som kom med den første gulasjoppskrifta til det norske folket.

I Ungarn og i Tsjekkia er gulasj i same kategori som lapskaus hos oss, altså god, nærande og lokal mat som kan varierast med råvaretilgang og årstid. Eg er stolt eigar av Karoly Gundels Hungarian Cookbook, men det er utanpå, for inni er den på tysk. Likevel har eg prøvd å få ut nokre tips for korleis ein lagar ein god gulasj.

Gundel har også lært meg at Ungarn har meir enn gulasj. Gulasjsuppa har eg allereie nemnt. I tillegg kjem pörkölt, der surkål (ikkje den søte norske, men den sure, gjæra tyske) spelar ei viktig rolle, og paprikash, som er ein saus berre basert på løk, paprikapulver og fløte, som kjøtet kokar i.

Paprikapulver er essensielt i det ungarske kjøkenet, saman med løk, kvitløk og tomat. Dei aller fleste ungarske rettane eg har prøvd har paprikapulver i oppskrifta. Viss 70-talskjensla kjem tilbake til deg no så er det heilt korrekt. Paprikapulver var det villaste og sprøaste ein kunne ha i maten på den tida. Så kom kayennepepparen (som ein for all del berre måtte ta ein knivsodd av), og no til dags et småungane chili til frukost. Men deilig, søtleg paprikapulver fortener betre enn å bli kasta i søppeldunken fordi datoen er utløpt. Slik lagar du gulasjsuppe:

#### Gulasjsuppe til 6

600 g storfekjøtt utan bein

100 g bacon

3 ss mjøl

2 ts margarin eller smør

3 ss matolje

Ein skvett (1-2 dl) kvitvin viss du har

Ein liten skalk raudkål

Ein boks hakka tomatar

Ein liten boks (ca. 4 ss) tomatpuré

2 løk, gjerne raud

3 fedd kvitløk

4 poteter

1 ss paprikapulver

2 ts spisskummin eller karve

2 paprika

2 liter vatn

2 ss buljongpulver

Sukker, salt, peppar

## Gulasjsuppe - Gulasjgryte

Skrevet av Gundad

lørdag 13. desember 2008 23:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:48

---

Skjer baconet i små bitar. Skjer kjøtet i centimeterstore terningar. Varm opp margarin eller smør i ei vid gryte, og steik bacon og kjøt slik at det får fin farge. Strø på paprikapulver og mjøl, og la det heile brune seg litt. Slå på vin og ca. ein halv liter vatn, medan du rører godt slik at ingenting brenn seg i gryta. Ha i tomatar og tomatpuré. La det stå og putre.

Rens og hakk løk, kvitløk, paprika og poteter smått. Skjer kålskalken i tynne strimlar. Fres grønsakene i olje til dei byrjar å bli gjennomskinnelege. Ha dei over i gryta med kjøtet. Knus karve eller spisskummin, og ha det i gryta med resten av vatnet, buljongpulveret og nymalt pepper. La det heile koke ein times tid. Smak til med litt sukker, og kanskje trengst det og meir salt og pepper. Server med godt brød og ein klatt rømme.

### **Gulasjgryte til 6**

Bruk same ingredienslista, og gå fram på same måten, men ha i litt meir kjøt (nærare ein kilo, kanskje?) og eitt par poteter til. Ein paprika ekstra kan du og ha i. Skjer kjøt og poteter i litt større bitar. Har du gulrøtter liggande, så skrell eitt par og ha dei oppi i rause bitar. Purre, sellerirot og andre rotgrønsaker kan og bli med i gryta.

Halver vassmengda, buljongmengda og la retten koke til den er ei tjukk, smakfull gryte. Koketida må kanskje forlengast litt, i og med at kjøtstykkane her er større. Server med ris og godt brød. Lagde du eplechutneyen eg ga deg oppskrift på for nokre veker sidan? Den er knallgod til denne gryta.

Har du teke inn urtene dine, forresten? Sjølv om persille og grasløk toler litt frost så er det tida no for å samle inn dei siste kvastane. Frys dei i ein boks, så kan du krafse ut med ein gaffel det du treng utpå vinteren. Klipp grasløken først, persillen kan du berre fryse som den er. Har du slikt i frysaren kan du godt pynte desse deilige grytene med litt grønt. Velbekomme!

Alt godt, Gunda

[Tråden](#)